

Feest in het glas

Binnen enkele weken heffen we weer het feestglas op een mooi jaareinde en een goed begin. Wat denk je van dit voorstel: beperk je budget voor bubbels (sorry, champagne) en besteed het saldo aan betere wijn. Voor schuim-, witte en rode wijnen hebben we daarvoor kwaliteit tegen nog aanvaardbare prijzen gezocht, en dit zowel uit klassieke regio's als uit minder bekende streken. Gezondheid!

◆ Tekst: Luc Meyermans - Foto's: KOS

Geen ★, wel ♥

In deze eindejaarsproeverij willen we je niet vervelen met sterren voor de wijnen; ze scoren immers allemaal uitzonderlijk hoog. Mijn persoonlijke favorieten ('coups de coeur', zoals de Franse wijngids Hachette ze noemt) krijgen wel een hartje. (LM)

CAVA DAMIA 1637 BRUT SELECCIÓN ESPECIAL 2009



Traditionele blend bij dit familiebedrijf uit 1637: xarel.lo, macabeu en parellada. Bij de flesrijping (12 maanden) wordt nog handmatig draaien toegepast. Fijne bubbels, zuivere aroma's. Romige aanzet, citrus, kamperfoelie, lichte afdrank. Droog maar sappig, ondanks de subtiele dosering van slechts 4 gram per liter. Kan een breed publiek charmeren. *La Buena Vida, Mol, 014/45.49.17*
8,33 euro

CAVA EUDALD MASSANA NOYA BRUT FAMILIA



Tongbreker als naam, maar wat een product! Dankzij de mediterrane bries kan het familiedomein op 30 ha 'agricultura ecológica' toepassen. Klassieke blend, ongelooflijke aroma's (intens, kruidig, brioche, citrus) en volle smaak, perfecte balans tussen rijpheid en fruitigheid, flinke power. Topper onder 10 euro. Aperitief, zeevruchtenpasta, jongbelegen kaas. *Bij Magnus Wijnen, Deurne en Kontich, 03/326.55.33*
9,90 euro

CRÉMANT D'ALSACE MEYER-FONNÉ BRUT EXTRA



60% auxerrois, met chardonnay, pinot blanc en pinot noir. 12 maanden contact met de droesem, langer dan verplicht. Rijpe druiven en dus weinig aangezoet (4 g/l) geven een ronde, romige en lichte crémant, geur van verse en gebakken appel, citrus in de mond, verfrissend en zacht. Evenwichtige finale. Perfect kerstaperitief. *Bij Portovino, Maldegem, 050/71.87.37*
11,90 euro

CAVA ROSELL MIR CAN GUINEU BRUT NATURE RESERVA



Niet-klassieke blend van macabeu en chardonnay. Op de fles staan oogstjaar (2008) en datum van *dégorgement* (februari 2011). De ongeveer 24 maanden flesrijping merk je. Kruidige neus met fijne citrus, abrikoos en amandel. Rijke smaak, absoluut droog maar fruitig, gist- en toastsmaken op het eind, volle, zuivere afdrank. Hedendaagse cava. *Bij Lo Rebost, Leuven, 0477/37.96.94*
11,50 euro

CAVA RIMARTS BRUT NATURE RESERVA 2008



Alweer een familiebedrijf, dat een artisaan productieproces toepast: strenge druivenselectie, zorgvuldige persing, *rémuage* met de hand ... 26 maanden flesrijping. Elegante, minerale aroma's, rijp fruit, zacht kruiden; krijtsmaak, superfris, groene appel, kruisbes en citrus. Krachtige, maar lichte stijl. Droogste cava (2 gram per liter dosering), daarom aperitief. *Bij Patrick Jublou, Bierbeek, 016/81.98.48*
12,95 euro

CRÉMANT DE LUXEMBOURG DOM. L & R KOX RIESLING



De bubbels uit Luxemburg werden 20 jaar geleden erkend als crémant. Laurent en Rita Kox, in Remich aan de Moezel, waren de eersten om ze te lanceren. De kwaliteit kreeg een boost. Goed getypeerde riesling in aroma's en smaak: groene appel, goed fris, mineralig, droog en strak. Interessant. Bij oesters en andere schelpen. *Bij Cedric D'hondt, Oostende, 0474/68.40.13*
13 euro

PROSECCO DE FAVERI G&G EXTRA BRUT



De Italiaanse bubbelwijn is vaak gedoseerd als 'extra dry', tot 17 gram per liter. Niet zo bij deze De Faveri, genoemd naar de kinderen van de stichters, Giorgia en Giordano, met 6 gram. Vinnige belletjes; charmant, zuiver parfum (witte perzik en bloesem). Pure smaak: witte druiven, citrus, brioche. Zeer droog en rechtlijnig. Aperitief of bij sushi. *Bij www.octopussparklingwines.eu, 09/378.26.12*
14,25 euro

CHARDONNAY MEERDAEL



Paul Vleminckx plantte in 1994 zijn eerste wijnstokken in Oud-Heverlee, vandaag 8 ha. Hij past de traditionele methode zoals champagne toe. De basis is nu 2009, door vrieskou een kleine, maar uitstekende oogst. Fijne, krachtige pareling. Duidelijke chardonnayneus: appel, toast, kruiden, wat rokerigheid. Frisse aanzet, goede mousse, prima evenwicht tussen fruit en zuren, pittige afdrank. Belgische topper! *Info: 016/47.10.22*
± 16 euro

CRÉMANT DE BOURGOGNE LOUIS PICAMELOT-TERROIR DE CHAZOT



Domein uit 1926, pionier van crémants. 100% pinot noir, van wingerds nabij het superieure Montrachet. Massa's belletjes, neus van rijp wit fruit en amandelen. Elegante citrus- en appelsmaak, brioche, frisse finale. Licht voor een *blanc de noirs*, maar heel dicht bij champagne. *Soete Huys, Melsele, 03/775.84.94*
14,95 euro